


МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ


СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина  
« 22 » 04 2020г.



Проректор по учебной  
и методической работе

 / В.Г. Шубаева  
« 22 » 04 2020г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Специальность 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных  
изделий

Санкт-Петербург

## СОДЕРЖАНИЕ

|   | стр.      |
|---|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ<br/>(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>   | <b>3</b>  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ<br/>(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>   | <b>6</b>  |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ<br/>(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>  | <b>9</b>  |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ<br/>(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>  | <b>12</b> |
| <b>5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ<br/>(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ</b>   | <b>16</b> |
| <b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ<br/>ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ<br/>(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | <b>20</b> |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа производственной (преддипломной) практики является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Производство кондитерских изделий

Производство макаронных изделий

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Производственная (преддипломная) практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## **1.2. Цели и задачи программы производственной (преддипломной) практики – требования к результатам освоения программы производственной практики**

**Целью** производственной (преддипломной) практики является углубление первоначального практического опыта обучающегося, подготовка обучающегося к самостоятельной трудовой деятельности.

**Задачами** преддипломной практики является:

- приобретение навыков организации структурного подразделения;
- участие в планировании основных показателей производства;
- выполнение работ по одной или нескольким должностям служащих;
- дублирование работы сменного техника-технолога;
- дублирование работы начальника смены;
- дублирование работы мастера;
- дублирование работы заведующего лабораторией;

- дублирование работы лаборанта;
- дублирование работы специалиста по стандартизации и сертификации;
- дублирование работы заведующего производством;
- обоснование актуальности темы выпускной квалифицированной работы и подборка материалов для ее оформления.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (преддипломной) практики**

Программа производственной (преддипломной) практики рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 144 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной (преддипломной) практики является углубление первоначального практического опыта, а также развитие у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|------------|--|
| ПК 1.1     | Организовывать и производить приемку сырья.  |
| ПК 1.2     | Контролировать качество поступившего сырья.  |
| ПК 1.3     | Организовывать и осуществлять хранение сырья.  |
| ПК 1.4     | Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.  |
| ПК 2.1.    | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.                                     |
| ПК 2.2.    | Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПК 2.3.    | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.                                |

|         |   |
|---------|---|
| ПК 2.4. | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства   |
| ПК 3.1  | Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.  |
| ПК 3.2  | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.   |
| ПК 3.3  | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.   |
| ПК 3.4  | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.  |
| ПК 4.1  | Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.  |
| ПК 4.2  | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.  |
| ПК 4.3  | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.  |
| ПК 5.1  | Участвовать в планировании основных показателей производства.   |
| ПК 5.2  | Планировать выполнение работ исполнителями.   |
| ПК 5.3  | Организовывать работу трудового коллектива.   |
| ПК 5.4  | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.   |
| ПК 5.5  | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  |
| ОК 1.   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   |
| ОК 2.   | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     |
| ОК 3.   | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  |
| ОК 4.   | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5.   | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 6.   | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   |
| ОК 7.   | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий  |

|       |   |
|-------|---|
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  |



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план и содержание программы производственной (преддипломной) практики

| Коды профессиональных компетенций | Наименование разделов и тем производственной практики         | Содержание   | Объем часов |
|-----------------------------------|---|--|-------------|
| 1                                 | 2   | 3  | 4           |
| ПК 1.1                            | Организовывать и производить приемку сырья.                   | Ознакомление с производством. Инструктаж по технике безопасности<br>Организация рабочего места при организации процесса приготовления мучных кондитерских и сахаристых изделий<br>Приемка, подготовка и контроль качества сырья для приготовления сахаристых и мучных кондитерских изделий<br>Сбор материала для отчета  | 12          |
| ПК 1.2                            | Контролировать качество поступившего сырья.                   | Ведение технологического процесса производства карамели.<br>Ведение технологического процесса производства шоколада и какао-порошка. Ведение технологического процесса производства драже и халвы. Ведение технологического процесса производства мармеладо-пастильных изделий. Ведение технологического процесса производства конфет и ириса.<br>Сбор материала для отчета        | 6           |
| ПК 1.3                            | Организовывать и осуществлять хранение сырья.                 | Ведение технологического процесса производства различных видов печенья. Ведение технологического процесса производства пряников. Ведение технологического процесса производства вафель. Ведение технологического процесса производства кексов и маффинов. Ведение технологического процесса производства тортов и пирожных из теста различных видов.<br>Сбор материала для отчета. | 6           |
| ПК 1.4                            | Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке. | Обслуживание технологического оборудования для производства печенья. Обслуживание технологического оборудования для производства карамели, шоколада и какао -порошка. Обслуживание технологического оборудования для производства драже, халвы,  | 6           |

|         |  |   |           |
|---------|--|---|-----------|
|         |  | мармеладо-пастильных изделий, конфет и ириса. Обслуживание технологического оборудования для производства мучных кондитерских изделий.                  |           |
| ПК 2.1. | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.                                     | Контроль качества сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.   | <b>12</b> |
| ПК 2.2. | Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий | Ведение технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий  | <b>6</b>  |
| ПК 2.3. | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.                                | Ведение технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.   | <b>6</b>  |
| ПК 2.4. | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства  | Ведение технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий при эксплуатации технологического оборудования хлебопекарного производства | <b>6</b>  |
| ПК 3.1  | Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.                                     | Контроль качества сырья при производстве кондитерских изделий.  | <b>6</b>  |
| ПК 3.2  | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.                              | Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий.   | <b>6</b>  |
| ПК 3.3  | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.                                  | Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий.   | <b>6</b>  |
| ПК 3.4  | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских  | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.  | <b>6</b>  |

|         |  |   |            |
|---------|--|---|------------|
|         | бизделей.  |   |            |
| ПК 4.1  | Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.   | Контроль качества сырья при производстве различных видов макаронных изделий.  | <b>6</b>   |
| ПК 4.2  | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.       | Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.  | <b>6</b>   |
| ПК 4.3  | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий. | Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий при эксплуатации технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий. | <b>6</b>   |
| ПК 5.1  | Участвовать в планировании основных показателей производства.  | Участие в планировании основных показателей производства.   | <b>6</b>   |
| ПК 5.2  | Планировать выполнение работ исполнителями.  | Планирование выполнения работ исполнителями.  | <b>6</b>   |
| ПК 5.3  | Организовывать работу трудового коллектива.  | Организация работы трудового коллектива.  | <b>6</b>   |
| ПК 5.4  | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.                                    | Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями.  | <b>6</b>   |
| ПК 5.5  | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.   | Ведение утвержденной учетно-отчетной документации   | <b>6</b>   |
|         |  | Подготовка отчета   | <b>6</b>   |
| Итого : |  | Дифференцированный зачет  | <b>144</b> |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной (преддипломной) практики проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### **4.2. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики:**

- ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- учебный план по специальности;
- график учебного процесса;
- программа производственной (преддипломной) практики;
- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- календарно-тематический план;
- журнал учебных занятий;
- приказ о распределении студентов по местам практики.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, периодических изданий, Интернет-ресурсов**

##### Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
2. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
3. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009.- III, 11 с.

4. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 10 с.

5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 11 с. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ – 29.

ГОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. М.: ГОССТАНДАРТ России.

Основная литература:

1. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2018. - 343 с.
2. Максимцев, И. А. Управление персоналом : Учебник и практикум Для СПО / Максимцев И. А., Горелов Н. А. ; под ред. Максимцева И. А., Горелова Н.А. — 2-е изд., пер. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 526 с.
3. Исаева, О. М. Управление персоналом : Учебник и практикум Для СПО / Исаева О. М., Припорова Е. А. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .
4. Тебекин А. В. Управление персоналом : Учебное пособие Для СПО / Тебекин А. В. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 182 с.
5. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для ср. спец. учеб. заведений.—2-е изд., с изм. —Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2018. — 256с.

6. Кнышова, Е. Н. Экономика организации : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 335 с. — (Профессиональное образование).
7. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : Учебник .— Москва ; Москва : ООО "Юридическое издательство Норма" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 320 с.
8. Курочкин, А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 586 с.
9. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : Учебное пособие .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016 .- 180 с.
10. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : Учебное пособие .— Москва ; Москва : Издательский Центр РИОР : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018 .— 156 с.
11. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : Учебное пособие .— Москва ; Москва : Издательский Центр РИОР : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018 .— 156 с.
12. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : Учебник Для СПО / Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 178 с.
13. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : Учебное пособие .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018 .- 180 с.
14. Новикова Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Москва : КноРус, 2018.- 578 с.

15. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Москва : КноРус, 2018.- 215 с.

Дополнительная литература:

1. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .- 331 с.
2. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : Учебник .— Москва ; Москва : ООО "Юридическое издательство Норма" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018 .— 320 с.
3. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : Учебное пособие .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018 .-180 с.

#### **4.4. Общие требования к организации образовательного процесса производственной (преддипломной) практики**

Проводится производственная (преддипломная) практика по 6 часов в день, последовательно по темам. Производственная (преддипломная) практика заканчивается дифференцированным зачетом. Зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулям.

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих прохождение производственной (преддипломной) практики: наличие высшего образования соответствующее профилю специальности.

## **5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

### **Определение места практики**

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению



(оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

### Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

### Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

### Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

#### Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости

обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты<br>(освоенные профессиональные компетенции)   | Основные показатели<br>оценки результата  | Формы<br>и методы<br>контроля и оценки  |
|--|---|---|
| <p>ПК2.1ПК3.1ПК</p> <p>4.1Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по контролю соблюдения требований к сырью при производстве хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий;</li> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</li> <li>- определение органолептическим и физико -химическим методом качества сырья для производства кондитерских изделий;</li> </ul> | <p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p> |
| <p>ПК 2.1,ПК 3.2.ПК4.3</p> <p>Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлебобулочных, сахаристых кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация организации процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</li> <li>- определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для производства сахаристых изделий;</li> <li>-демонстрация последовательности технологического процесса производства кондитерских изделий при соблюдении технологических параметров производства;</li> </ul>   | <p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p> |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация организации процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</li> <li>- определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>- демонстрация последовательности технологического процесса производства мучных кондитерских изделий при соблюдении технологических параметров производства;</li> </ul> | <p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p> |
| <p>ПК 2.4ПК 3.4. ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве хлебобулочных, кондитерских макаронных изделий,</p>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация работы и обслуживания технологического оборудования хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий;</li> <li>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</li> </ul>  | <p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p> |
| <p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация работы в планировании основных показателей производства</li> </ul>   | <p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.                              | - демонстрация работы по планированию выполнения работ исполнителями;                           | Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю. |
| ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива                               | - демонстрация работы по организации работы трудового коллектива;                               | Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю. |
| ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | - демонстрация работы по контролю за ходом и оценке результатов выполнения работ исполнителями; | Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и

обеспечивающих их умений.

| Результаты<br>(освоенные общие компетенции)   | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки  |
|---|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</li> </ul>   | Характеристика с места прохождения практики.<br>Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся производственной (преддипломной) практики |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</li> <li>- факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</li> </ul> |   |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы;</li> <li>- демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы</li> </ul>  |   |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений находить и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессиональной деятельности.</li> </ul>  |   |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий</li> </ul>  |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | профессиональной деятельности;<br>- факт участия в проектной деятельности  |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   | - демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации;<br>- демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий  | - демонстрация личной ответственности за работу членов команды;<br>- демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий   |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  | - обоснование выбора и применения современных технологических методов в профессиональной деятельности.<br>- способы, необходимые для выполнения профессиональных задач                                   |  |